

Huhn mit Tomaten und Kräutern der Provence

Zutaten für vier Portionen:

- 1 Huhn (1 bis 1,2 Kg)
- 6 Tomaten (je nach Größe mehr oder weniger)
- 2 Zwiebeln (mittelgroß)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g grüne Oliven (entsteint)
- 100 g schwarze Oliven (entsteint)
- Salz
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Kräuter der Provence
- Olivenöl

Huhn zerlegen, salzen und pfeffern. Teile mit etwas Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf rundum bei mittlerer Hitze gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Die geviertelten Zwiebeln in dem Bratensatz glasig schwitzen, die ganzen Knoblauchzehen dazu geben und kurz mit braten. Dann die geviertelten Tomaten in die Pfanne geben und mit den Kräutern würzen. Hühnerteile darauf verteilen und alles bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel dünsten.

Nach etwa 25 Minuten die Oliven in die Pfanne geben und bei Bedarf alles mit etwas Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 25 bis 30 Minuten dünsten.

Mit Baguette servieren.